

Dessert

- ☞ Crème brûlée 5,90 €
- ☞ Crepes Suzette von Mango und Kirschwasser
mit Tonkabohneneis 8,50 €
- ☞ 3erlei Schokolade 7,90 €
Mousse, Kuchen und geeistes Konfekt
- ☞ Dessertvariation „Zentgraf“ 9,50 €
- ☞ Überraschungsdessert Tagespreis

Unser Champagnersorbet Portion 5,80 €

Rohmilch- Käse vom Brett
kleine Auswahl 7,50 €
große Auswahl 11,50 €

~~~

#### **Unsere Empfehlung zum Dessert**

**2003 Carmes de Rieussec,**  
*edelsüßer Wein aus Trauben mit hohem Botrytis-Grad, konzentriert, vollmundig*  
Glas 0,1 l 6,50 €

#### **Das einzig Wahre zu Schokolade und Dessert**

**1994 Banyuls Grand Cru**  
**Cuvée Christian Reymal**  
Glas 5 cl 6,40 €

## Eis

- ☞ Tahiti- Vanille
- ☞ Schokolade
- ☞ Erdbeer
- ☞ Wiener- Kaffee
- ☞ Tonka Bohne
- ☞ Erdnuss
- ☞ Mandel

## Sorbet

- ☞ Sauerkrisch
- ☞ Kalamansi (*Ur-Zitrone*)
- ☞ Kaktusfeige- Weißbier
- ☞ rosa Grapefruit
- ☞ Ricotta- Limone

*(Wir stellen unser Eis und unsere Sorbets selbst her)*

## Soßen und Beilagen zum Eis

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| ☞ geschlagene Sahne     | 0,60 € |
| ☞ Himbeersoße           | 1,50 € |
| ☞ Mangosoße             | 1,50 € |
| ☞ heiße Schokoladensoße | 1,50 € |
| ☞ heiße Kirschen        | 2,10 € |
| ☞ heiße Himbeeren       | 2,50 € |
| ☞ Eierlikör             | 1,20 € |
| ☞ Amaretto              | 1,20 € |
| ☞ Kaffeelikör           | 1,20 € |

**Stellen Sie sich Ihr Eis oder Ihr Sorbet selbst zusammen  
je 1 Kugel 1,50 €**